**T**163959

สเปาท์เตคเบค เป็นเทคนิคที่ทำให้ของไหลสัมผัสกับอนุภาคของแข็งโคยตรงและสามารถนำมา ประยุกต์ใช้ได้กับกระบวนการต่างๆ หลายกระบวนการในอุตสาหกรรมอาหาร อย่างไรก็ตามสเปาท์ เตคเบคแบบมาตรฐานมีข้อจำกัดต่างๆ มากมายจึงต้องมีการปรับปรุงและออกแบบใหม่เพื่อแก้ไข ข้อจำกัดเหล่านั้น งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อออกแบบและสร้างเครื่องอบแห้งแบบสเปาท์เตคเบค แบบเป็นจังหวะ พร้อมทั้งศึกษาคุณลักษณะการไหล ซึ่งได้แก่ แผนภูมิการไหล ความคันลคคร่อมเบค ความสูงของเบคสูงสุดที่สามารถเกิดสเปาท์ กวามเร็วของอากาศต่ำสุดที่สามารถเกิดสเปาท์ และ คุณลักษณะการอบแห้งของเครื่องอบแห้งแบบใหม่นี้ (โดยใช้เมล็คถั่วเหลืองเป็นวัสดุทดสอบ) ตลอคจนสร้างแบบจำลองทางคณิตศาสตร์อย่างง่ายของคุณลักษณะต่างๆ ที่ทำการศึกษาเพื่อใช้เป็น แนวทางในการพัฒนาเครื่องอบแห้งเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมต่อไป

จากผลการศึกษาอิทธิพลของความถี่การปล่อยอากาศเข้าสู่เบค พบว่าเบคเกิดเป็นสเปาท์เตคเบคที่ ความถี่ต่ำกว่า 1.0 Hz โดยที่ความถี่สูงกว่า 1.0 Hz เบคจะเริ่มเสียสภาพการเป็นสเปาท์เตคเบคและกลาย เป็นการเคลื่อนที่แบบเป็นก้อน จากการศึกษาค่าความคันลคคร่อมเบคสูงสุด ความคันลคคร่อมเบค ขณะที่เกิดสเปาท์และความเร็วต่ำสุดที่สามารถเกิดสเปาท์ของตัวอย่างต่างๆ ที่ความสูงเบคเท่ากับ 30 cm และ 45 cm โดยที่แต่ละความสูงของเบคใช้ค่าความถี่ของการปล่อยอากาศเข้าสู่เบค 3 ค่า ได้แก่ 0.2 Hz 0.4 Hz และ 0.6 Hz พบว่า ที่ความสูงของเบคเท่ากับ 45 cm ความคันลดคร่อมเบคสูงสุด ความคัน ลดคร่อมเบคขณะที่เกิดสเปาท์และความเร็วต่ำสุดที่สามารถเกิดสเปาท์มีค่ามากกว่ากรณีที่เบคมีความ สูงเท่ากับ 30 cm ที่ความถี่เคียวกัน และเมื่อกำหนคให้ความสูงเบคมีค่าเท่ากัน พบว่าความคันลดคร่อม เบคสูงสุด ความคันลดคร่อมเบคขณะที่เกิดสเปาท์และความเร็วต่ำสุดที่สามารถเกิดสเปาท์มีค่ามากขึ้น

**T**163959

ตามการเพิ่มกวามถี่ของการปล่อยอากาศเข้าสู่เบค และจากการศึกษาผลของเลขอาร์คีมิคีสที่มีต่อ กุณลักษณะการ ใหล พบว่าความคันลดคร่อมเบคสูงสุดไร้หน่วย ความคันลดคร่อมเบคขณะที่เกิด สเปาท์ไร้หน่วย และเลขเรย์ โนลด์ต่ำสุดที่สามารถเกิดสเปาท์ของกรณีถั่วลิสงทั้งฝึกมีค่าสูงสุด เนื่องจากถั่วลิสงทั้งฝึกมีค่าเลขอาร์คีมิคีสมากที่สุด แต่สำหรับกรณีของถั่วแขกมีผลของความชื้นทำให้ ความคันลดคร่อมเบคสูงสุดไร้หน่วย ความคันลดคร่อมเบคขณะที่เกิดสเปาท์ไร้หน่วยและเลขเรย์ โนล์คต่ำสุดที่สามารถเกิดสเปาท์มีค่าสูงกว่ากรณีของเมล็ดถั่วเหลืองแห้ง นอกจากนี้ได้พัฒนา แบบจำลองทางคณิตศาสตร์ขึ้นเพื่อใช้ทำนายคุณลักษณะการไหลของสเปาท์เตดเบคแบบเป็นจังหวะนี้ ด้วย

สำหรับผลการศึกษากุณลักษณะการอบแห้ง พบว่าความชื้นของตัวอย่างลดลงอย่างรวดเร็วในช่วง เริ่มค้นของการอบแห้งและอากาศร้อนที่เข้าสู่เบคที่อุณภูมิสูงทำให้ความชื้นของตัวอย่างลดลงเร็วกว่า อากาศที่มีอุณหภูมิต่ำ และจากผลการศึกษาความถี่ของการปล่อยอากาศร้อนเข้าสู่เบค พบว่า การ เปลี่ยนแปลงของปัจจัยเหล่านี้ทำให้เวลาการอบแห้งเปลี่ยนแปลงอย่างไม่มีนัยสำคัญ นอกจากนี้ได้มี การพัฒนาแบบจำลองคณิตศาสตร์อย่างง่ายเพื่อทำนายพฤติกรรมการอบแห้งของสเปาท์เดคเบคแบบ เป็นจังหวะอีกด้วย

## **TE** 163959

Spouted bed is a technique which allows a direct contact between fluid and solid particulate and can be applied to many processes in the food industry. However, a conventional spouted bed (CSB) suffers from many shortcomings, so it is necessary to improve the design of spouted bed in order to eliminate some of the limitations of CSB. The objectives of this research were thus to design and fabricate a pulsed spouted bed (PSB) and investigate its hydrodynamic characteristics viz. flow regime diagram, pressure drops across the bed, maximum spoutable bed height and minimum spouting velocity, as well as its drying characteristics using soybean as the test material. In addition, simple mathematical relationships have also been developed to predict the various characteristics of PSB studied in this work.

Based on the study of the effect of pulse frequency, it was found that the bed could spout at frequencies lower than 1.0 Hz; at frequencies higher than 1.0 Hz the bed lost its spouting pattern and became slugging. It was found also that the maximum bed pressure drop, steady spouting bed pressure drop and the minimum spouting velocity of the bed that had an initial bed height of 45 cm (at pulsed frequencies of 0.2 Hz, 0.4 Hz, and 0.6 Hz) were all higher than those of the bed that had an initial height of 30 cm at the same pulsed frequency. On the other hand, it was found that, at the same initial bed height, the maximum bed pressure drop, steady spouting bed pressure drop and the maximum spouting velocity increased with an increase of the pulsed frequency. Regarding the effect of the spouting material (in terms of the Archimedes number) it was found that the dimensionless maximum bed pressure drop, steady spouting bed pressure drop and the minimum

## **TE** 163959

spouting Reynolds number of whole peanut were the highest since peanut has the largest value of the Archimedes number. One exception existed, however, in the case of French bean; the high moisture of French bean led to agglomeration of the bean and also to larger value of observed variables despite its lower value of Archimedes number. A simple mathematical model was also developed to predict the hydrodynamic characteristics of this pulsed spouted bed dryer.

Based on the study of the drying characteristics of the dryer, it was found that the moisture content of the sample decreased rapidly during an early stage of drying and higher air temperature led to a higher rate of drying. It was also found that the pulsed frequency and the initial bed height did not significantly affect the drying time of the test material (soybean). A simple mathematical model has also been developed to predict the drying behavior of the system.